G U A R A N Á

LENDA — Versão antiga entre os selvícolas **Mundurucús** e **Maués**, diz ser o **Guaranazeiro** nascido dos olhos de um indiosinho inocente, sacrificado pelo deus do mal.

Tupan — Deus do Bem — querendo reparar tamanha injustiça, aconselhou à desolada mãe que enterrasse o filhinho em determinado lugar da **Tába,** de onde nasceria uma planta de poderes miraculosos, que curaria todas as moléstias, além de possuir outras propriedades tônicas e alimentáres.

* * *

Caracteristicamente indígena é a cultura do **Guaranazeiro,** passada das mãos dos selvícolas para as dos civilizados, mais ou menos em 1.669 conforme assevera Berttendorff.

É um arbusto-trepadeira, nativo do Vale Amazônico, classificado por Adolf Ducke como **Paulinia Cupana,** variedade sorbilis, a que tem seu "habitat" na **Mundurucânia,** região banhada pelos rios **Andirá, Maués-Açú** e paranã do **Ramos.**

Pertence à familia das **Sapindaceas,** vegetando em terras altas, sílico-argilosas, tanto naquelas localidades como nos rios Negro, Branco, Madeira e Orinôco.

* * *

Deve-se sua industrialização e expansão do seu comércio aos **Cuiabanos,** que descendo de Mato Grosso, vinham comerciar com os indios de Maués e arredores, seus seculares plantadores, em busca de pães de guaraná, denominados "das terras" produto de qualidade superior ao fabricado pelos civilisados pois em sua preparação não são empregadas sementes fermentadas.

BENEFICIAMENTO — Os frutos depois de colhidos, são amontoados para fermentarem facilitando o desagregamento do pericarpo carnudo e em seguida são amassados com a mão em presença d'agua, até a eliminação do arilo ou manto seminal, de côr branca, o que dá à semente fresca, parcialmente vestida por ela, impressionante semelhança com o glôbo ocular. Dahí, naturalmente, a origem da lenda.

Obtem-se, assim, a semente do **Guaranazeiro,** a qual compreende um delgado endocarpo preto e lustroso que recobre

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO AMAZONAS

Departamento de Propaganda

Caixa Postal, 119 — MANAUS

imediatamente a amêndoa e se denomina **Casquinha,** muito rica em cafeina.

São estas sementes frescas que, submetidas a uma delicada, porem ativa dessecação - torrefação, durante longas horas, em fôrnos semelhantes aos que servem para a farinha de mandioca, e, depois, privadas da casquinha por meio de contusão e ventilação, que constituem o tipo de **Guaraná em Sementes** ou **Guaraná em Rama.**

Além desta modalidade, o guaraná apresenta-se em fórma de bastões ou pães de grande consumo nacional e em outros paizes sul americanos.

Estes pães ou bastões são preparados com a transformação das sementes em pasta homogênea, numa operação de pilação à qual se vae adicionando agua, para depois serem modelados em forma cilíndrica.

Em seguida são secados, lentamente, no fumeiro ou em estufas rústicas. Decorrente desta operação e manipulação perfeitas, o guaraná em bastões apresenta textura compacta e são classificados como de 1.ª qualidade.

Se, por percursão, não apresentam esta característica, é classificado como de 2.ª qualidade ou **guaraná poca.**

Ha, ainda, o tipo de guaraná mais estimado, denominado **guaraná das terras,** já descrito linhas antes.

CLASSIFICAÇÃO COMERCIAL — Além das modalidades que vimos de nos referir que constituem os tipos comerciais de exportação do produto, a indústria local creou outros, tais como **extrato fluído, xarope, licores, pastilhas de guaraná, guaraná em pó e granulado**, e, finalmente, bebidas gasosas onde esta preciosa Sapindácea entra na composição como **Elixir de Longa Vida.**

Realmente, as bebidas preparadas à base de guaraná, podem ser classificadas como tal, porque suas reconhecidas propriedades, têm sido aproveitadas para tonificar os músculos e os nervos do coração e dar aos intestinos elementos que só encontram rivais nos fermentos láticos, além de ser excelente colagogo.

OBSERVAÇÕES — Verificou-se que individuos que usam diariamente o **Guaraná,** preferencialmente em pó ralado do pão, resistem mais às fadigas e não estão sujeitos ás dermatoses tropicais.

Além de tudo o mais, e aqui é que reside o valor desse precioso produto, o **guaraná previne a artériosclerose**, atuando na deficiencia cardíaca.

As substancias encontradas no Guaraná são: **Cafeina, em alto teor, matérias azotadas, tanino fisiológico, materias peptícas, graxas, amiláceas e saponina.**

DISTRIBUIÇÃO GEOGRAFICA — Esta Sapindácea tem seu "habitat" circunscrito à zona denominada como **Mundurucânia**, isto é, a região banhada pelos Rios Andirá, Maués-Açú e Paranã do Ramos, como já mencionamos.

Produção e Exportação — Ha estimativa de safra de 120 toneladas. É exportado nas modalidades já referidas em embalagens estabelecidas por lei e classificado de acordo com o **Decreto** 8.616 de 28 de Janeiro de 1942, que a seguir publicamos para melhor esclarecimento aos interessados.

Sintese do Decreto n.º 8616, de 28 de Janeiro de 1942

Aprova as especificações e tabelas para a classificação e fiscalização da exportação do Guaraná, visando a sua padronização.

O Presidente da República, usando das atribuições que lhe confere o art. 74 da Constituição e tendo em vista o que dispõe o art. 6.º do decreto-lei n.º 334, de 15 de março de 1938, e o art. 94 do regulamento aprovado pelo decreto n.º 5.739 de 29 de maio de 1940, decreta:

Art. 1.º — Ficam aprovadas as especificações e tabelas para a classificação e fiscalização da exportação de Guaraná, visando a sua padronização assinadas pelo Ministério de Estado dos Negocios da Agricultura.

Art. 2.º — Revogam-se as disposições em contrario.

Rio de Janeiro, 28 de janeiro de 1942, 120.º da Independencia e 54.º da República.

GETULIO VARGAS

Carlos de Souza Duarte

Especificações e tabelas para a classificação e fiscalização da exportação do Guaraná, baixadas com o decreto n.º 8.616, de janeiro de 1942, em virtude das disposições do decreto-lei n.º 334, de 15 de março de 1938, e do regulamento aprovado pelo decreto n.º 5.739, de 29 de maio de de 1940.

Art. 1.º — A classificação do Guaraná em sementes ou grãos, pães ou bastões e pó, será feita em tipos, de acôrdo com as especificações que ora se estabelecem na forma dos arts. 5.º, 6.º e 7.º do regulamento aprovado pelo decreto n.º 5.739, de 29 de maio de 1940.

SEMENTES:

Tipo 1 — Constituido de sementes perfeitas, sãs, maduras, sêcas, limpas, de tamanho e côr uniforme e sem impurezas.

Tipo 2 — Constituido de boas sementes, maduras, sêcas, sãs, limpas SEM uniformidade na côr e tamanho, com máximo de 5 % de impurezas constituidas por cascas, folhas, paus, sementes e outras.

PÃES OU BASTÕES:

Tipo 1 — Constituido em aglutinado com o formato de pães ou bastões feitos de sementes de Guaraná, trituradas, piladas e reduzidas a pó, úmedecidas com água e sêcos ao sol ou calor brando, coloração uniforme, sem impurezas ou misturas de quaisquer espécies, perfeitos e sem fendas.

Tipo 2 — Constituido em aglutinado com o formato de pães ou bastões feitos com sementes de Guaraná, trituradas, piladas e reduzidas a pó, úmedecidas com água e sêcos ao sol ou calor brando, contendo algumas fendas e o máximo de 5°/o de impurezas.

PÓ:

Tipo 1 — Constituido por Guaraná em pó, finamente triturado, pilado ou moído, isento de impurezas de qualquer espécie.

Tipo 2 — Constituido por Guaraná em pó, fino, triturado, pilado ou moído, admitindo-se até 20 o/o de cascas da própria fruta e 2 o/o de impurezas.

Art. 2.º — O Guaraná, em sementes, pães ou pó, não compreendido nos tipos indicados, será classificado abaixo do padrão.

Art. 3.º — As sementes serão acondicionadas em sacos novos de algodão ou similar, brancos, limpos, com a capacidade para 30, 45 e 60 quilos, devidamente marcados de acôrdo com as leis em vigor e indicação da procedência, do tipo e da qualidade.

Art. 4.º — Os Pães de Guaraná serão envolvidos em papel de sêda apropriado para tal fim, com a marca exportadora ou somente os contornos do mapa do Brasil. Êsses pães deverão ter os pesos de 250 ou de 500 gramas, ou 1, 2 e 5 quilos cada um e devidamente colocados em caixas de madeira clara, leve, limpa, com as dimensões de 30 x 20 x 66 centimetros, quando destinados ao exterior, devidamente rotulados de acôrdo com as leis em vigor, trazendo ainda a indicação da procedencia, do tipo e da quantidade, em quilos.

Art. 5.º — O Guaraná em pó só poderá ser exportado em frascos, latas ou caixetas, sendo estas devidamente forradas com papel celofane ou análogo. Os frascos ou latas terão a capacidade 100, 200 ou 500 gramas, peso líquido.

Art. 6.º — Os certificados de classificação respeitadas as disposições do art. 36 do regulamento aprovado pelo decreto n.º 5.739, de 29 de maio de 1940, serão válidos por 120 dias, contados da data da sua emissão.

Art. 7.º — As despesas relativas à classificação e fiscalização da exportação do Guaraná e, bem assim, aquelas previstas no regulamento aprovado pelo decreto n.º 5.739, de 29 de maio de 1940 para trabalhos realizados a requerimento ou por solicitação da parte ou partes interessadas, serão cobradas de acôrdo com a seguinte tabela, por quilo:

I — Classificação (art. 80 do regulamento aprovado pelo decreto n.º 5.739, de 29 de maio de 1940), inclusive emissão de certificado $020

II — Reclassificação (art. 39), inclusive emissão de certificado...... $020

III — Arbitragem (parágrafo único do art. 84)........ .... $030

IV — Inspeção para os fins indicados nas alíneas **c** e **d** do art. 79 $020

V — Fiscalização do comercio interno (art. 51) $020

VI — Taxa de fiscalização da exportação (art. 5.º do decreto-lei n.º 334, de 15 de março de 1938, e arts. 81 e 82 do regulamento aprovado pelo decreto n.º 5.739, de 29 de maio de 1940), inclusive emissão de certificado $035

Art. 8.º — Os casos omissos serão resolvidos pelo Serviço de Economia Rural, com aprovação do Ministro da Agricultura.

Rio de Janeiro, 28 de janeiro de 1942 — *Carlos de Souza Duarte.*

Comunicado

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas e da região Norte. O uso deste documento é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais – Lei n. 9.610/98.

Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõe a rede de Bibliotecas Públicas do Estado do Amazonas.

Contato

E-mail : acervodigitalsec@gmail.com

Av. Sete de Setembro, 1546 - Centro
69005.141 Manaus - Amazonas - Brasil
Tel.: 55 (92) 3131-2450
www.cultura.am.gov.br

Secretaria de
Cultura